

# CREME DE MILHO COM CREME DE LEITE

## INGREDIENTES

1 lata de milho verde  
1 xícara (chá) e  $\frac{1}{2}$  de leite  
1 colher (sopa) manteiga  
 $\frac{1}{2}$  cebola média ralada ou 1 dente de alho  
1 tablete ou pacote de caldo de legumes  
1 lata de creme de leite  
2 colheres (sopa) farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Bata o milho e o leite no liquidificador até ele virar um suco e aguarde.

Em uma panela coloque a manteiga, junte a cebola e refoque um pouco, adicione a farinha e mexa bem até virar uma massinha.

Acrescente o milho e o caldo de legumes e mexa bem até começar a ferver.

Desligue o fogo e misture o creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/45414-creme-de-milho-com-creme-de-leite.html>